TREBS
COMFORT PRODUCTS

PastaGusto Pro

Model 99223

Handleiding Volautomatische pastamachine

Mode demploi de Machine à pâtes entièrement automatique

Bedienungsanleitung Vollautomatische Pastamaschine

Manual fully automatic pasta machine

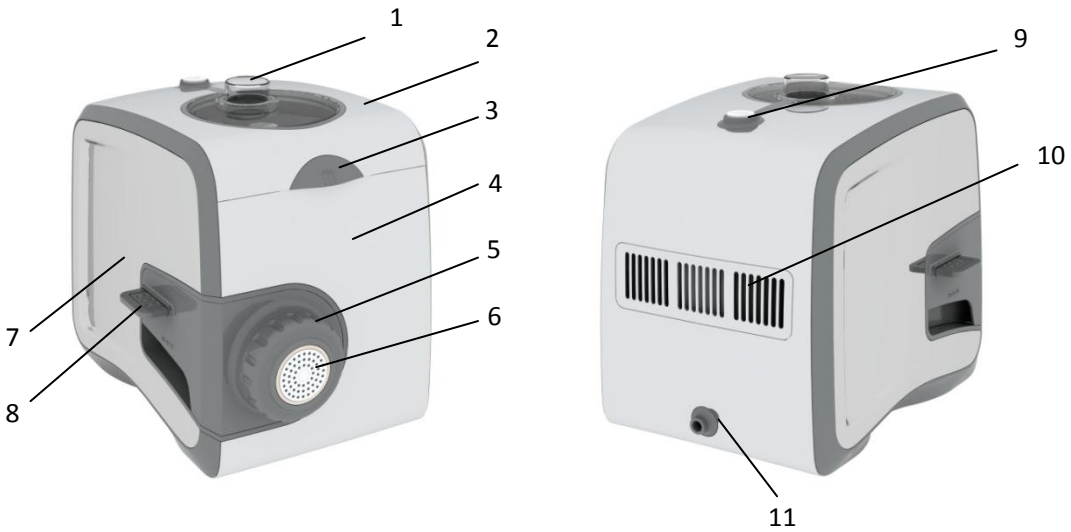
NL) Lees deze instructies eerst zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstige referentie. Controleer of de spanning van het lichtnet in uw woning overeenkomt met de spanning van het apparaat (220 Volt). Deze pastamaker is een geweldige, volledig automatische pastamachine voor zelfgemaakte pasta. De krachtige motor maakt de mooiste pasta in een mum van tijd. Het apparaat is uitgerust met 14 verschillende hulpstukken, waarmee u verschillende soorten pasta kunt maken. Het apparaat is ook eenvoudig schoon te maken en de afneembare onderdelen zijn vaatwasser-bestendig.

Belangrijke opmerkingen:

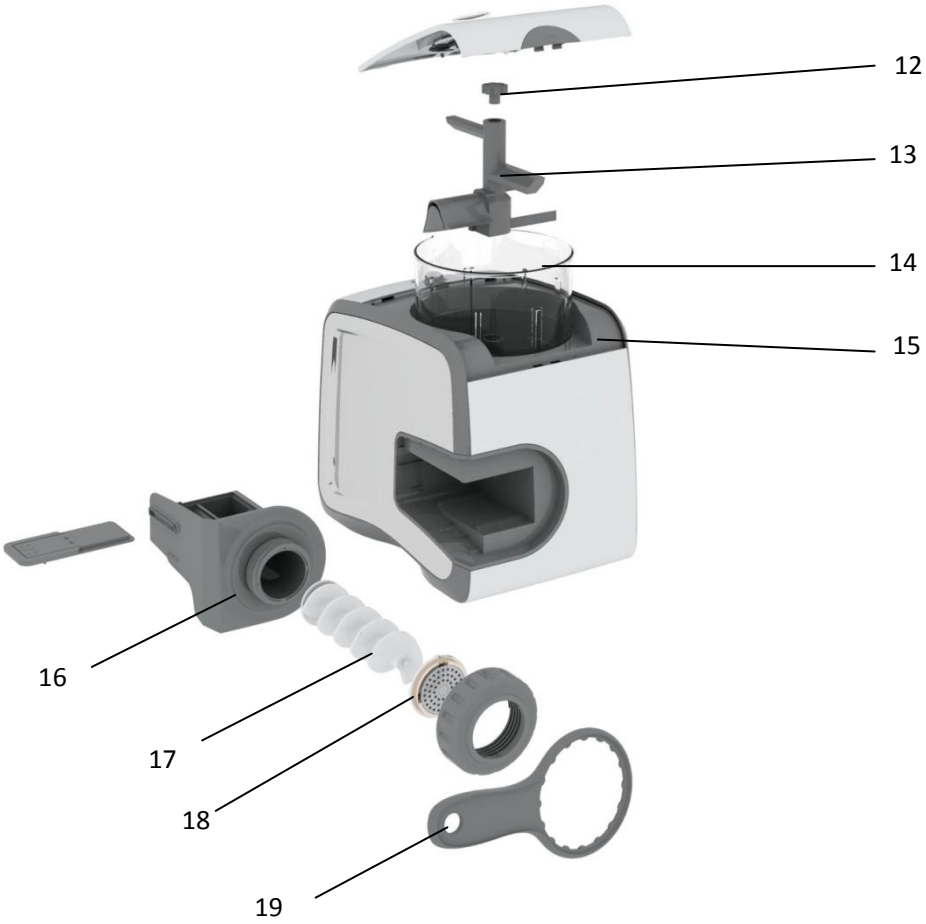
- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Controleer voor het gebruik van dit apparaat of de netspanning overeenkomt met de spanning op het markeringsplaatje.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voor het reinigen of onderhouden van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Zet het apparaat niet aan als het op welke manier dan ook defect lijkt te zijn.
- Voor reparatie, accessoires of het vervangen van het netsnoer, neem contact op met uw dealer of een erkend Service Center.
- Het is niet toegestaan om de basis tijdens het reinigen onder te dompelen in water en het is verboden om het apparaat te starten of te bedienen met natte handen.
- De watertemperatuur mag bij het reinigen van het apparaat niet hoger zijn dan 60 graden Celcius.
- Gebruik het apparaat niet voor lange tijd, anders kunnen de interne onderdelen beschadigd raken.
- Steek uw vinger of andere objecten niet in de machine of container als de motor draait.
- De instructies voor keukenmachines en blenders moeten waarschuwen voor mogelijk letsel als gevolg van verkeerd gebruik. Er moet zorg worden genomen bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of als u in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Monteer de machine niet in vochtige omgeving of op plaatsen met veel waterdamp.
- Dompel de gehele machine niet in water tijdens het reinigen.
- Houd kinderen in de gaten als de machine is ingeschakeld.
- Haal de stekker uit het stopcontact tijdens het monteren, demonteren, reinigen of als de machine niet wordt gebruikt.
- Sluit het bovenste deksel vóór gebruik.
- Zet het apparaat uit voordat u het bovenste deksel opent.
- Raak de werkende onderdelen niet aan.

- Gebruik de machine niet als het netsnoer is beschadigd. Stuur de beschadigde machine naar een after-sales center. Repareer de machine niet zelf.
- U kunt alleen de reserveonderdelen en accessoires gebruiken die door ons zijn meegeleverd met het product.
- Dit is een product voor thuisgebruik en niet voor commercieel gebruik. Als het apparaat voor professionele doeleinden wordt gebruikt, dan is de garantietermijn slechts 1 jaar.
- Alleen binnenshuis gebruiken.

Beschrijving van de onderdelen van deze pastamachine:



1. Transparant deksel
2. Bovenste deksel
3. Vergrendelknop
4. Voorkant behuizing
5. Sluitring
6. Schijf
7. Deksel zijkant
8. Schuif
9. Aan/uit-knop
10. Achterklep (warmteafgifte gat)
11. Gesp voor snoer



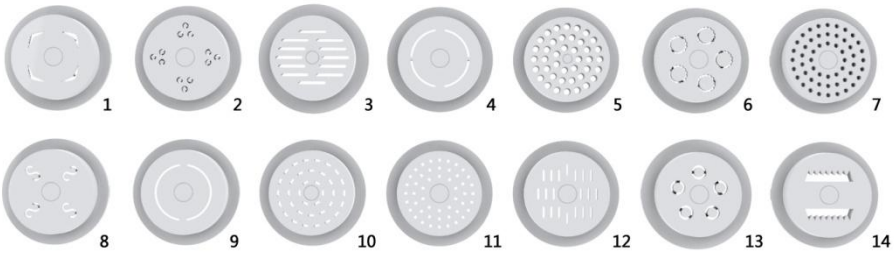
12. Bevestigingsschroef voor mengpeddel
13. Mengpeddel
14. transparant mengbakje
15. Basis mengbakje
16. Extrusie-venster
17. Extrusie-spoel
18. Metalen schijfdeksel
19. Sleutel

Accessoires die zijn inbegrepen in het pakket:

A. Sleutel

B. Reinigingsnaald

C. 14 pastavormen



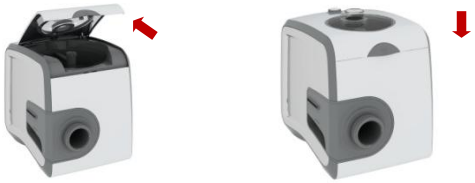
D. Reinigingsborstel

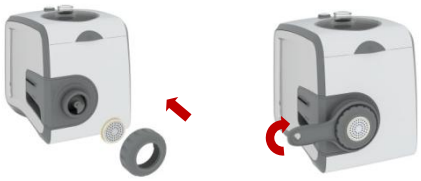
Instructies voor demontage:

NR.	Afbeeldingen	Beschrijvingen
1		Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker niet in het stopcontact zit.
2		Druk op de schuif en trek naar buiten.
3		Draai de sluitring tegen de klok in met de sleutel en haal dan de sluitring en de schijven van het apparaat.
4		Trek de extrusie-spoel uit het apparaat in de richting van de pijl
5		Duw de vergrendelknop naar boven, zoals aangegeven met de pijl en haal daarna het bovenste deksel en het transparante venster uit het apparaat.

6		Draai de bevestigingsschroeven tegen de klok in en haal de mengpeddel uit het apparaat.
7		Til het transparante bakje in de richting van de pijl uit het apparaat.
8		Haal het extrusie-venster uit het apparaat in de richting van de pijl.

Instructies voor montage:

NR.	Afbeeldingen	Beschrijvingen
1		Druk het extrusie-venster in de richting van de pijl in het apparaat.
2		Plaats het transparante bakje in de richting van de pijl in het apparaat.
3		Monteer de mengpeddel in de machine en draait de schroeven vast in de richting van de pijl.
4		Monteer het transparante deksel op het bovenste deksel en laat de vergrendelingsknop zakken om het vast te zetten.
5		Druk de extrusie-spoel in de richting van de pijl in het apparaat.

6		Plaats de schijf in het schijfdeksel en druk ze samen in het extrusie-venster en zet daarna de sluitring vast door deze met de klok mee te draaien
7		Druk de schuif naar binnen.

Pasta maken:

Maak op de volgende manier pasta en u zult merken dat het erg eenvoudig is om verse pasta te maken. Lees de volgende tekst zorgvuldig, de tekst geeft informatie over deeg, afmeten en recepten. De tekst vertelt ons ook hoe hard het deeg moet zijn. Iedereen die bekend is met pastamachines weet dat niet elke pastamachine hetzelfde werkt en het is daarom belangrijk om deze tekst goed te lezen. U weet na het lezen van deze tekst precies hoe onze machine werkt.

Te nat; voeg meel toe te droog; voeg water toe Deeg is goed!

Basis recept pastadeeg

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type “45”) (verkrijgbaar in iedere supermarkt)
- 3 eieren (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

LET OP: Deze hoeveelheid vocht klopt precies met de bloem type “45”. Andere bloemsoorten vragen wat meer of minder vocht. Zie “recepten” voor de recepten met ander soort bloem.

1. Monteer de machine volgens de bovenstaande instructies en zorg ervoor dat de schuif in het apparaat is gedrukt. Als dit niet het geval is, dan kan er bloem uit de mengbak lekken

en dit kan de machine beschadigen. Controleer de mengbak nogmaals en zorg ervoor dat de onderkant van het transparante bakje vast is gezet op de basis voor het mengbakje en het gat vastzit met de schuif.

2. Open het bovenste deksel, zoals in stap 5 bij de instructies voor demontage, en plaats de bloem in het transparante bakje. Sluit daarna het deksel zoals in stap 4 van de instructies voor montage.
3. Steek de stekker in het stopcontact en druk op “START/STOP” om het apparaat te starten.
4. Voeg losgeklopte eieren en water toe zoals aangegeven in het recept: draai het transparante deksel tegen de klok in en neem het uit, voeg langzaam de vloeistoffen toe aan de bloem zodat de bloem het water absorbeert. Zet daarna 15% extra water klaar, zodat u dit tijdens het gebruik van de machine kunt toevoegen (als het deeg te droog is).
5. Kneed het deeg: laat de motor 10 minuten continu werken, zodat de bloem en vloeistof goed worden gemengd. Open daarna het deksel en controleer het deeg. Het deeg moet daar een vorm hebben die lijkt op kleine erwten. U kunt, indien nodig, het deeg verder verbeteren. Bijvoorbeeld, als het deeg te nat lijkt, kunt u meer bloem toevoegen en de machine een tijdje te laten mengen. Als het deeg te droog lijkt, kunt u wat water toevoegen en nogmaals mengen. Zie bovenstaande afbeeldingen. Controleer het deeg opnieuw na het mengen.
6. Extrudeer de pasta: als het deeg klaar is, drukt u op de schuif en trekt u deze zover mogelijk naar buiten, de machine begint na een paar minuten te extruderen. Zorg ervoor dat de motor op dat moment is ingeschakeld. Het is normaal als u hoort dat het geluid van de motor een beetje verandert. Als u rare geluiden hoort, zet het apparaat dan uit en controleer volgens de onderhoudsinstructies die hieronder volgen.
7. Als u andere vormen deeg wilt, zet het apparaat dan uit en neem de vorm en de sluitring uit, selecteer de gewenste vorm en ga daarna verder met het proces.
8. De pasta snijden: hier adviseren we u om de pasta in de gewenste lengte te snijden met een mes.
9. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.
10. Als alle deeg is geëxtrudeerd, stop dan de machine, haal de sluitring en schijven uit het apparaat en draai de machine naar beneden om alle bloemrestanten eruit te gieten. LET OP: het is mogelijk dat door de wrijving de sluitring moeilijk te verwijderen is van het apparaat. Laat het apparaat dan even afkoelen en probeer het opnieuw.
11. Als de machine in gebruik is en er deeg op de mengpeddel blijft plakken (soms is het deeg te nat), zet het apparaat dan eerst uit en verplaats het deeg daarna met de hand naar het bakje. Zet de machine daarna weer aan om verder te gaan met het extruderen. Als de extrudeersnelheid te laag is, controleer dan of alle deeg naar de extrusie-ruimte is gegaan. Als dit het geval is, dan betekent dit dat bijna alle deeg eruit is geëxtrudeerd en dan kan het apparaat na 2-3 minuten worden uitgeschakeld.

De pastamachine reinigen:

1. Demonteer de pastamachine volgens de bovenstaande instructies en verwijder de bloem- en deegrestanten met de borstelaccessoire. Veeg daarna het oppervlak van de machine af met een schoonmaakdoekje.

2. Plaats de gedemonteerde onderdelen in volgorde en maak ze schoon met behulp van de vaatwasser, warm water of een schoonmaakdoekje.
    a. Onderdelen die in de vaatwasser kunnen worden schoongemaakt: (transparant deksel, schuif, transparant mengbakje, 14 vormen, sleutel, borstel)
    b. Onderdelen die met de hand en warm water moeten worden gereinigd:（schroef voor mengpeddel, mengpeddel, extrusie-ruimte, extrusie-spoel, metalen schijfdeksel, draadschaar）
    c. Onderdelen die met een doekje kunnen worden gereinigd (bovenste deksel, sluitring)
3. Monteer alle onderdelen na het reinigen als ze droog zijn.

Onderhoudsinstructies

1. Als de extrusie-snelheid tijdens het extrusie-proces te laag is, dan kan het voorkomen dat er wat deeg is vastgeplakt op de mengpeddel en het deeg is daardoor niet naar de extrusie-ruimte gegaan. In dit geval kunt u het apparaat uitschakelen, het bovenste deksel openen en het deeg dat is vastgeplakt op de mengpeddel verwijderen en daarna verder gaan.
2. Als u rare geluiden van de motor hoort als het apparaat in gebruik is, zet het apparaat dan uit en sluit de schuif. Haal de sluitring, vorm en het deeg in de extrusie-ruimte uit het apparaat, plaats het in het bakje, voeg wat water toe en ga daarna verder met gebruik van de machine.
3. Als het deeg te droog is, dan kan de motor worden overbelast en stoppen met werken. Deze machine heeft bescherming tegen oververhitting. Als de machine wordt overbelast, dan zal de temperatuur van de motor stijgen en als de temperatuur te hoog wordt, dan zal de machine automatisch uitschakelen. Het is daarom belangrijk om kennis te nemen over de droogheid van uw deeg.

Opmerking: als het droge deeg in de extrusie-ruimte komt, dan moet u de schuif direct indrukken, het apparaat uitschakelen en het droge deeg in de extrusie-ruimte verwijderen. Daarna kunt u verder gaan met de extrusie om pasta te maken.

Specificaties:

Modelnr. : 99223
Spanning : 220V
Frequentie : 50Hz
Vermogen : 200W

Betekenis van doorgekruiste vuilnisbak:

Gooi elektrische apparaten niet weg als ongesorteerd stedelijk afval, gebruik maken van gescheiden inzamelfaciliteiten.
Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de beschikbare inzamelsystemen.
Als elektrische apparaten worden weggegooid op stortplaatsen, kunnen gevaarlijke stoffen in het grondwater lekken en in de voedselketen komen en schade toebrengen aan uw gezondheid en welzijn.
Bij het vervangen van oude apparaten door nieuwe, is de winkelier wettelijk verplicht uw oude apparaat voor verwijdering terug te nemen zonder kosten.

Service
Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0,30 per minuut.
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

RECEPTEN

Voor de recepten die hieronder worden beschreven, heeft u olie nodig. U kunt plantaardige olie of olijfolie gebruiken. Wij raden olijfolie aan vanwege de authentieke smaak.

Houd er rekening mee dat de kooktijd van zelfgemaakte pasta korter is dan die van droge pasta. De kooktijd van de zelfgemaakte verse pasta is slechts 3 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte van de pasta en uw eigen smaak).

BASISRECEPTEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEM

Bloem type "45" (verkrijgbaar in elke supermarkt "normale bloem")

Ingrediënten:
- 500 gr bloem (type "45")
- 3 eieren (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:
1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op
4. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **10 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een "klik" hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type "00" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:
- 500 gr bloem (type "00")
- 3 eieren (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout

- 60 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op.
4. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine 10 **minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type “Semola fine” (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type “Semola fine”)
- 3 eieren (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op.
4. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg het water toe.
8. Laat de machine 10 **minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Harde tarwebloem van het merk Cecco (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr harde tarwebloem (Cecco)
- 3 eieren (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olijfolie
- 2 theelepel water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op.
4. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout, olie en water toe.
8. Laat de machine **10 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

PASTAVARIATIES

Pasta verde (met spinazie)

Pasta verde is door spinazie groen gekleurd. Voeg samen met de eieren een klein beetje (± 25 gram) gekookte, goed uitgedrukte, fijn gehakte spinazie toe.

Zwarte pasta

Deze wordt met inktvisseninkt gemaakt. Roer per 100 g bloem, één koffielepel inktvisinkt door de eieren.

Rode pasta

Hiervoor wordt kookvocht van rode bieten gebruikt. Voeg het vocht (± 25 gram) samen met de eieren door de bloem.

RECEPTEN

Pasta met gehakt en groente - Aantal personen: 4

Ingrediënten:
- 500 gram pasta
- 500 gram rundergehakt
- 3 halve paprika's (groen, geel en rood)
- 250 gram champignons
- 2 dikke uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 10 groene olijven
- 5 bouillonblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 eetlepels Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels groene pesto
- Peper/ zout

Bereiding:
Pasta al dente koken in licht gezouten water ondertussen gehakt rul bakken met peper en zout klein gesneden ui en knoflook toevoegen even meebakken dan bouillonblokjes verkruimelen, laurierblaadjes, paprikapoeder, Italiaanse kruiden en pesto toevoegen.

In blokjes gesneden paprika en in plakjes gesneden champignons en gepelde tomaten kleingesneden, olijven en de tomatenpuree toevoegen. De pasta afgieten en door de groente-gehaktmengsel mengen.

Romige pasta met zalm - Aantal personen: 4
Ingrediënten:
- 4 à 6 rijpe tomaten
- 1 potje ricotta/mascarpone
- 500g pasta (bijv. tagliatelle of fetuccine)
- 400g gerookte zalm
- kruiden (peper, zout, basilicum)

Bereiding:
Kook de pasta al dente, ondertussen snijdt u de tomaten in blokjes en laat u deze even bakken in olijfolie. Ondertussen heeft u de zalm in snippers gesneden en roert u ze onder de tomaten. Laat erg kort meebakken en voeg er dan -al roerend- de ricotta of mascarpone bij. Kruiden met peper, zout (zoals u het zelf graag hebt) en de saus nog even laten doorkoken,

als de saus te dik is kunt u er nog een beetje lichte room of melk aan toevoegen. Dien op met de pasta en eventueel verse kruiden zoals basilicum. U kunt de tomaten ook vervangen door paprika's, courgettes ect.

Pasta met gamba's, knoflook, tomaat en rucola - Aantal personen: 1
Ingrediënten:
- 4 gamba's, gepeld en schoongemaakt
- ca. 125 gram spaghetti
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3-4 zongedroogde tomaten, op olie
- 25 gram rucola, heel grof gesneden
- Peper/ zout
- vers geraspte parmezaan

Bereiding:
Kook de pasta al dente. Verhit wat olijfolie in een wok en als die goed heet is de gamba's toevoegen en kruiden met peper en zout. Als 1 kant gaar is omdraaien en dan de knoflook en tomaat toevoegen, meebakken tot de gamba's gaar zijn. Goed op smaak brengen met peper en zout en dan de pasta toevoegen, goed mengen eventueel nog wat extra virgin olijfolie erbij gieten. Dan de rucola erbij, dit kan er op of er door geroerd worden. Aan tafel eventueel de parmezaan toevoegen.

Pasta met kruidenkaas en spekjes - Aantal personen: 3
Ingrediënten:
- 400 gr pasta naar keuze (maar geen lange soorten)
- Kruidenkaas met knoflook
- 250 gr spekjes
- room kruidenmix bestaande uit bieslook, basilicum, peterselie (+/- 20 gr) paprikapoeder
- Parmezaanse kaas
- peper
- zout

Bereiding:
Kook pasta al dente, bak de spekjes goed knapperig en voeg room toe. Laat het geheel opwarmen en voeg dan de kruidenkaas toe (een soeplepel of 2-3, naar smaak), en ook een klein beetje Parmezaanse kaas. Breng het geheel lichtjes aan de kook en strooi er een kleine beetje paprikapoeder over. Als de saus te dik is, voeg er dan een klein scheurtje melk aan toe. Vergeet ook niet om aan de saus peper & zout naar smaak toe te voegen. Neem de pan af het vuur en overgiet de pasta met de saus, roer het geheel even om en strooi de kruiden erover. U kunt tevens ook wat riccota toevoegen voor een vollere smaak en een romige saus. De kruidenmix kunt u ook vervangen door 1⁄3 bouillonblokje.

FR) Commencez par lire ces instructions attentivement et gardez-les pour référence ultérieure. Vérifiez si la tension chez vous est la même que celle indiquée sur l'appareil (220 volts). Cette machine à pate est un appareil excellent et complètement automatique pour faire des pates chez vous. Le moteur puissant permet de faire les plus belles pates en un rien de temps. Equipée avec 14 accessoires différents qui vous permettent de réaliser différents types de pates. L'appareil est également facile à nettoyer et les parties détachables peuvent passer en machine.

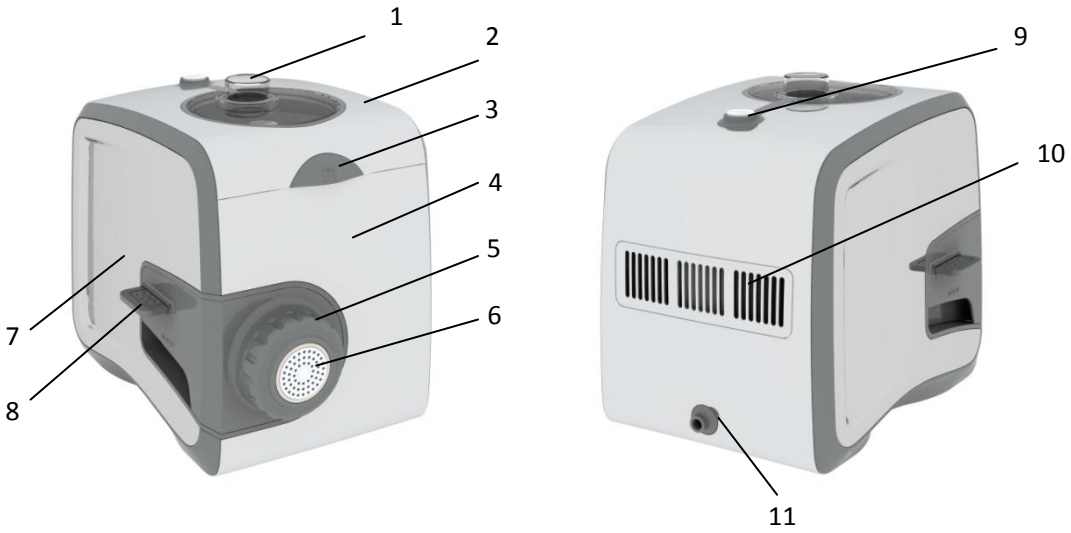
Remarque importante :

- N'assemblez pas la machine dans un endroit humide ou avec de la vapeur.
- Ne mettez pas la machine entière dans l'eau pour le nettoyage
- Surveillez bien les enfants pendant que la machine fonctionne
- Débranchez la machine pendant le montage, le démontage, le nettoyage ou lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Fermez le capot supérieur avant d'utiliser
- Eteignez l'alimentation avant d'ouvrir le capot supérieur
- Ne touchez pas les pièces en fonctionnement
- N'utilisez pas la machine si le cordon a été endommagé. Envoyez la machine endommagée au service après-vente. Ne réparez pas cette machine par vous-même.
- Vous ne pouvez utiliser que les pièces détachées et les accessoires que nous vous avons fournis.
- Ce produit est un appareil d'utilisation domestique et non d'utilisation commerciale. Si vous l'utilisez à des fins commerciales, la garantie n'est que d'un an.
- N'utilisez qu'en intérieur.
- Vérifiez chaque accessoire soigneusement avant d'utiliser cette unité.
- Lisez ce manuel d'instructions soigneusement avant d'utiliser cette unité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'utiliser cette unité, vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiqué sur la plaque-marque.
- Enlevez toujours la prise de la fente murale lorsque cette unité n'est pas utilisée et avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne laissez jamais cette unité sans surveillance lorsqu'elle allumée. Laissez cette unité hors de la portée des enfants.
- N'allumez pas l'appareil si elle apparait défectueuse de quelque manière.
- Pour les réparations, le changement des accessoires ou du cordon d'alimentation, contactez votre vendeur ou un centre de réparation agréé.
- Il est interdit d'immerger la base dans l'eau pour le nettoyage et il est interdit de démarrer l'unité ou d'allumer la touche de commande avec les mains humides.
- La température de l'eau ne doit pas dépasser 60°Clorsque vous nettoyez l'unité.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps, autrement les pièces internes seront

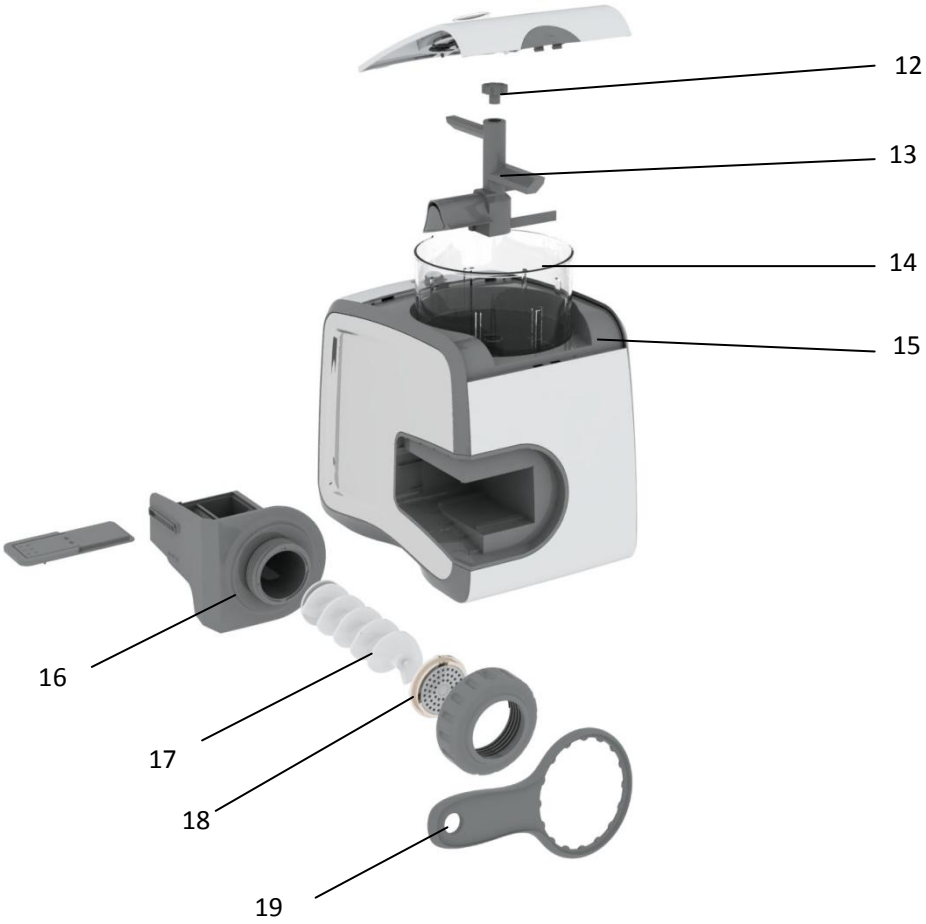
endommagées.

- Lorsque le moteur fonctionne, n'insérez pas vos doigts ou autre objet dans la machine et le récipient.
- Les instructions pour le traitement des aliments et les mixeurs doivent vous avertir des blessures potentielles du fait d'une mauvaise utilisation. Elles doivent indiquer que la manipulation des lames de découpes acérées doit se faire avec soin, ainsi que lorsque vous videz le bol et que vous nettoyez l'appareil.
- Éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou d'approcher des éléments mobiles durant l'utilisation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile.

Description des composants de cette machine à pate :



1. couvercle transparent
2. couvercle supérieur
3. Bouton de verrouillage
4. Capot avant
5. rondelle d'étanchéité
6. disque
7. couvercle latéral
8. glisseur
9. Interrupteur M/A
10. couvercle arrière (trou d'émission de chaleur)
11. boucle du cordon



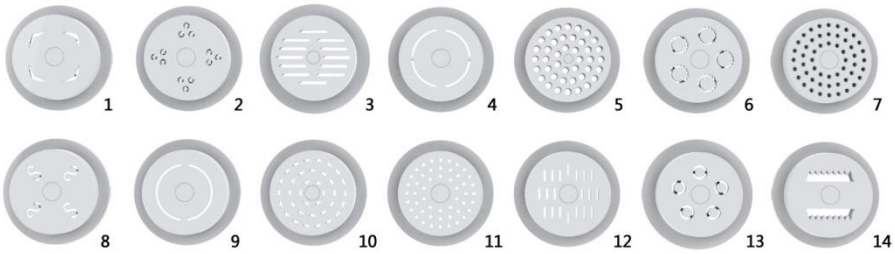
12. vis de fixation pour la palette
13. palette de mélange
14. récipient de mélange transparent
15. base du récipient de mélange
16. fenêtre d'extrusion
17. bobine d'extrusion
18. couvercle disque métal
19. Clé dynamométrique

Accessoires inclus dans l'emballage :

a) Clé dynamométrique

b) Aiguille de nettoyage

c) 14 disques



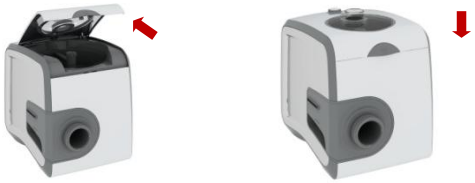
d) Brosse de nettoyage

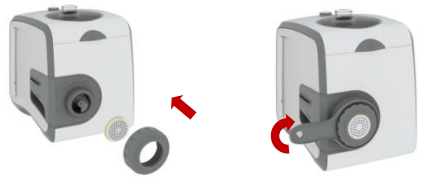
Instructions de démontage :

No	**Illustrations**	Descriptions
1		Assurez-vous que l'alimentation est coupée et que la prise est débranchée
2		Appuyez sur le glisseur et sortez
3		Tournez la rondelle d'étanchéité avec la clé dynamométrique, puis sortez la rondelle d'étanchéité et les disques.
4		Sortez la bobine d'extrusion dans le sens de la flèche
5		Poussez le bouton de verrouillage vers le haut et sortez le capot supérieur et le couvercle transparent

6		Tournez la vis de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez les palettes.
7		Sortez le récipient transparent en le tirant vers le haut
8		Sortez la fenêtre d'extrusion en suivant la flèche

Instructions de montage :

No	Illustrations	Descriptions
1		Poussez la fenêtre d'extrusion en suivant la flèche
2		Mettez le récipient de mélange dans la machine en suivant la flèche
3		Assemblez les palettes dans la machine et utilisez la vis de fixation pour la verrouiller dans le sens de la flèche
4		Assemblez le couvercle transparent sur le capot supérieur et abaissez le bouton de verrouillage pour le verrouiller
5		Poussez la bobine d'extrusion dans le sens de la flèche

6		Mettez le disque dans le protège disque et poussez-les dans la fenêtre d'extrusion, puis fixez la rondelle d'étanchéité dans le sens des aiguilles d'une montre
7		Insérez le glisseur

Faire des pates :

Faites les pates fraiches de la manière suivante et vous trouverez cela très facile. Veuillez lire ces instructions soigneusement, car elles décrivent des informations sur la farine,
Les instruments de mesure et les recettes. Elles indiquent également quelle doit être la dureté de la pate et cela est fortement lié à la machine à pate. Quiconque connait un peu les machines à pates sait que la qualité des pates varie en fonction de la machine, donc vous saurez très clairement utiliser cette machine après avoir lu ceci.

Trop humide; additionner farine

Trop sec ; additionner d'eau

Correct!

Recette de base pour différents types de farine

Farine type « 45 » (en verte dans les supermarché)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 45 »)
- 3 œufs (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

1. Assemblez la machine comme indiqué ci-dessus et assurez-vous que le glisseur est inséré. Sinon la farine pourrait fuir du récipient de mélange et détruire la machine. Vérifiez le récipient de mélange pour vous assurer que le dessous du récipient transparent est accroché sur la base du récipient et que le rebord sur la machine est accroché au glisseur.

2. Ouvrez le capot supérieur comme dans l'étape 5 des instructions de démontage, puis mettez la farine dans le récipient transparent, puis fermez le capot comme dans l'étape 4 des instructions de démontage.
3. Branchez et appuyez sur la touche « START/STOP » de la machine.
4. Ajoutez du liquide ou de l'eau : tournez le couvercle transparent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ajoutez l'eau dans la farine doucement pour que la farine puisse absorber, puis préparez 15% de plus d'eau afin de l'ajouter pendant le travail de la machine (lorsque la pate est trop sèche).
5. Pétrir les grumeaux : faites tourner le moteur pendant 10 minutes en continu afin de bien mélanger la farine et le liquide. Ouvrez le couvercle par la suite et vérifiez la pate. la pate doit être en forme de petits pois à ce niveau. Si nécessaire, nous pouvons encore améliorer la pate. Par exemple, si la pate semble trop humide, ajoutez de la farine et laissez la machine mélanger plus longtemps. Si la pate semble trop sèche, ajoutez plus d'eau et mélangez de nouveau. Puis vérifiez après le mélange.
6. Sortir la pate : lorsque la pate est prête, appuyez sur le glisseur et sortez-le jusqu'au bout, la machine commencera à s'évacuer après quelques minutes. Assurez-vos que le moteur est en état de fonctionnement à ce moment. Si vous entendez que le son de la machine change un petit peu, c'est normal. mais si vous entendez un son anormal, n'hésitez pas à éteindre le courant et vérifier les instructions d'entretien en cas de panne.
7. Si vous souhaitez réaliser des formes différentes, éteignez la machine et sortez les disques et la rondelle d'étanchéité, puis installez celle que vous voulez, puis recommencez.
8. Coupez les pates, nous vous conseillons de couper les pates avec notre fil de coupe en fonction de la longueur nécessaire.
9. Lorsque toute la pate a été évacuée, arrêtez la machine, sortez la rondelle d'étanchéité et les disques, retournez la machine pour évacuer le reste de farine.
10. Pendant que la machine fonctionne, si vous constatez que la pate accroche aux palettes de mélange (parfois la pate est trop humide), commencez par couper l'alimentation et sortez la pate du récipient à la main avant de recommencer pour aider l'extrusion. Lorsque la vitesse d'extrusion ralenti, vous pouvez vérifier si toute la pate a été évacuée vers l'espace d'extrusion, si oui, cela signifie que presque toute la pate a été évacuée, vous pouvez éteindre l'alimentation après 2-3 minutes.

Nettoyage de la machine à pate :

1. Assemblez la machine à pate comme indiqué ci-dessus, nettoyez l'excédent de farine ou de pate avec la brosse fournie, puis essuyez la surface de la machine avec un linge de nettoyage.
2. Placez les pièces démontées en ordre séparément, ou mettez-les au lave-vaisselle, ou nettoyez-les à la main ou simplement avec un linge de cuisine.
    a. Pièces passant au lave-vaisselle : (couvercle transparent, glisseur, récipient de mélange transparent, 14 disques, clé dynamométrique, brosse)
    b. Pièces devant être nettoyées à l'eau chaude a la main : vis de fixation des palettes, palettes, espace d'extrusion, bobine d'extrusion, couvercle disque métal, fil de coupe).

c. Pièces qui peuvent être nettoyées avec un linge de cuisine (capot supérieur, rondelle d'étanchéité)

3. Assemblez toutes les parties lorsqu'elles ont fini de sécher après le nettoyage.

Entretien en cas de panne

1. Pendant le processus d'extrusion, si la vitesse d'extrusion est trop faible, il y'a peut-être de la pate collée sur les palettes de mélange et vous ne savez pas comment descendre vers l'espace d'extrusion. commencez par couper l'alimentation, ouvrez le capot supérieur et sortez la pate qui colle sur les palettes, puis continuez.
2. Si vous entendez un bruit anormal du moteur pendant que la machine fonctionne, éteignez l'alimentation et fermez le glisseur. Sortez la rondelle d'étanchéité, les disques et la pate dans l'espace d'extrusion, mettez-la dans le récipient, ajoutez de l'eau et réactivez la machine.
3. Si la pate est trop sèche, cela surchargera le moteur et la machine cessera de fonctionner. Cette machine est équipée d'un système de protection contre la surchauffe, lorsque la machine est surchargée, la température du moteur augmentera et déclenchera ce système, la machine arrêtera alors de fonctionner. Par conséquent, soyez attentif à la dureté de la pate.
   Note: Si de la pate sèche descend vers l'espace d'extrusion, vous devez pousser le glisseur dedans immédiatement, éteignez l'alimentation et dégager la pate sèche dans l'espace d'extrusion et continuer l'extrusion pour faire des pates.

Spécifications:

Modèle numéro : 99223
Tension : 220V
Fréquence : 50 Hz
Puissance : 200W

Signification du container barré :

Ne jetez pas les appareils électriques comme des déchets ordinaire, utilisez les centres de collecte spécifiques.
Contactez vos autorités locales pour obtenir des informations concernant les systèmes de collecte disponibles.
Si des appareils électriques sont abandonnés dans des décharges ou dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'échapper dans les nappes phréatiques et passer dans la chaine alimentaire, au détriment de notre santé et de notre bien-être.
Lorsque vous remplacez des anciens appareils par des neufs, le vendeur est juridiquement oblige de reprendre votre ancien appareil pour le recyclage, au moins gratuitement

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :
Téléphone : 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), 0,30 €/minute.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

RECETTES
Pour réaliser les recettes ci-dessous, vous avez besoin d'huile. Vous pouvez prendre de l'huile d'olive ou une autre huile végétale. Nous conseillons l'huile d'olive pour sa saveur authentique.

Recette de base pour différents types de farine

Farine type « 00 » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :
- 500 gr. vraie farine (type « 00 »)
- 3 œufs (mesure jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 60 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :
1. Sélectionnez l'accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
4. Installez à présent l'accessoire comme indiqué.
5. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
6. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
7. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
8. Additionner le sel et l'eau.
9. Faites tourner le moteur pendant **10 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu'elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la

maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l'appareil en marche pendant une minute.

10. Eteignez l'appareil et contrôlez l'état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c'est qu'elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l'appareil encore une minute.
11. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu'au déclic. Vous ouvrez
12. ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d'ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

    ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l'impression que la machine est "surchargée". éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre "Pannes" de ce mode d'emploi.

13. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
14. Poursuivez l'opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu'elle sort de l'accessoire.
15. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu'à la
16. position de mélange. Puis ressortez-la jusqu'au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
17. Il peut être souhaitable d'arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit agglutinée dans l'ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu'à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Farine type « Semola fine » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « Semola »)
- 3 œufs (mesure jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Sélectionnez l'accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
4. Installez à présent l'accessoire comme indiqué.

5. Vérifiez que l’accessoire est fixé correctement et solidement.
6. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
7. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
8. Additionner l'eau.
9. Faites tourner le moteur pendant **10 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l’état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu’elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l’appareil en marche pendant une minute.
10. Eteignez l’appareil et contrôlez l’état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c’est qu’elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l’appareil encore une minute.
11. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu’au déclic. Vous ouvrez
12. ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d’ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.
    ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l’impression que la machine est “surchargée”. éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre “Pannes” de ce mode d’emploi.
13. Dès qu’un morceau d’environ 3 cm de pâte est expulsé de l’accessoire pour pâtes, coupez-le à l’aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
14. Poursuivez l’opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu’elle sort de l’accessoire.
15. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu’à la position de mélange. Puis ressortez-la jusqu’au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
16. Il peut être souhaitable d’arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit agglutinée dans l’ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu’à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Recette pâtes colorées

Pâtes vertes (aux épinards)
Les pâtes vertes deviennent vertes par l'ajout d'épinards. Ajoutez avec les oeufs un peu (± 25 g) d'épinards hachés fins, cuits et bien pressés.

Pâtes noires
Leur couleur est due à l'encre de seiche. Pour 100 g de farine / 1 oeuf, incorporer une cuillère à café d'encre de sèche aux oeufs.

Pâtes rouges
Pour les colorer, on utilise le jus de cuisson de betteraves rouges. Incorporer le jus (± 25 g) avec les oeufs à la farine.

Pâtes à la viande hachée et aux légumes – Nombre de personnes : 5

Ingrédients :
- 500 g de pâte
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 3 demi-poivrons (vert, jaune et rouge)
- 250 g de champignons
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 10 olives vertes
- 5 cubes de bouillon
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 3 cuillères à soupe d'épices italiennes
- 2 cuillères à soupe de pesto vert
- Poivre/ sel

Préparation :
Cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée ; pendant ce temps, cuire la viande de boeuf hachée avec poivre et sel, ajouter le petit oignon et l'ail finement hachés, laisser frire puis ajouter les cubes de bouillon émiettés, les feuilles de laurier, le paprika, les épices italiennes et le pesto.

Ajouter le poivron coupé en petits blocs, les champignons coupés en tranches ainsi que les tomates pelées finement découpées, les olives et le concentré de tomates. Egoutter les pâtes et y ajouter le mélange légumes-viande hachée.

Pâtes onctueuses au saumon – Nombre de personnes : 4

Ingrédients :
- 4 à 6 tomates bien mûres
- 1 petit pot de ricotta/mascarpone
- 500 g de pâtes (ex. tagliatelle ou fettuccini)
- 400 g de saumon fumé
- épices (poivre, sel, basilic)

Préparation :
Cuire les pâtes al dente, pendant ce temps, découper les tomates en petits blocs et laisser

revenir dans l'huile d'olive. Entre-temps, vous avez déjà découpé le saumon en petits morceaux et l'avez incorporé aux tomates. Faire cuire très brièvement et ajouter – tout en mélangeant – la ricotta ou le mascarpone. Ajouter poivre et sel (selon votre goût) et laisser mijoter la sauce un instant, si elle est trop épaisse, ajouter un peu de crème légère ou de lait. Servir avec les pâtes et, éventuellement, des épices fraîches comme du basilic. Vous pouvez également remplacer les tomates par des poivrons, des courgettes, etc.

Pâtes avec gambas, ail, tomate et roquette – Nombre de personnes : 1

Ingrédients :
- 4 gambas, pelées et nettoyées
- env. 125 g de spaghetti
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3-4 tomates séchées au soleil, à l'huile
- 25 g de roquette, grossièrement découpée
- Poivre/ sel
- parmesan frais râpé

Préparation :
Cuire les pâtes al dente. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok et, lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les gamba et les épices avec poivre et sel. Lorsqu'une face est à point, retourner et ajouter ail et tomates, cuire jusqu'à ce que les gambas soient à point. Assaisonner avec poivre et sel et ajouter les pâtes, bien mélanger et ajouter éventuellement encore un peu d'huile d'olive extra vierge. Ajouter la roquette, la poser sur le plat ou mélanger. Ajouter éventuellement le parmesan à table.

Pâtes au fromage aux fines herbes et lardons – Nombre de personnes : 3

Ingrédients :
- 400 g de pâtes au choix (mais pas de longues pâtes)
- fromage à l'ail
- 250 g de lardons
- crème avec mélange de fines herbes se composant de ciboulette, basilic, persil (+/- 20 g), paprika
- parmesan
- poivre/ sel

Préparation :
Cuire les pâtes, cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et ajouter la crème. Laisser chauffer le tout et ajouter le fromage aux fines herbes (une cuillère à soupe ou 2-3, selon le goût), ainsi qu'un petit peu de parmesan. Amener le tout légèrement à ébullition et répandre un petit peu de paprika. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de lait. Ne pas oublier d'ajouter du poivre et du sel selon votre goût. Retirer la poêle du feu et recouvrir les pâtes de sauce, mélanger le tout et ajouter les épices. Vous pouvez également ajouter un

peu de ricotta pour un goût plus entier et une sauce crémeuse. Vous pouvez remplacer le mélange de fines herbes par 1⁄3 de cube de bouillon.

DE) Bitte lesen Sie zunächst die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Diese Pasta-Maschine dient der Zubereitung von frischer Pasta. Der leistungsstarke Motor knetet den Pastateig innerhalb kürzester Zeit. Das Gerät kommt mit 14 Pasta-Scheiben für unterschiedliche Sorten von Pasta. Das Gerät lässt sich leicht reinigen und die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

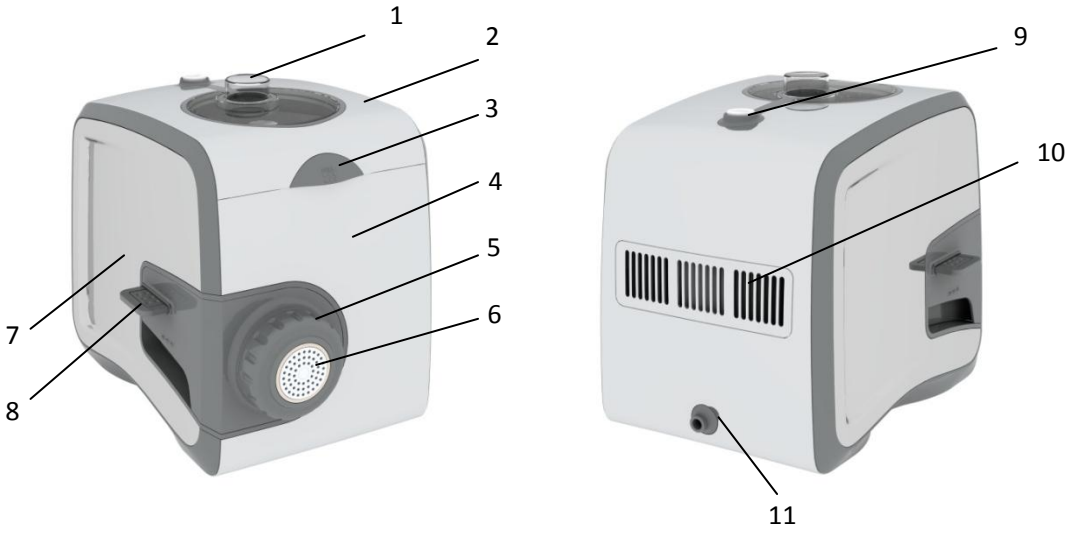
Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung bedienen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn Sie das Gerät zerlegen, zusammensetzen, reinigen oder nicht benutzen.
- Schließen Sie vor der Inbetriebnahme die obere Abdeckung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die obere Abdeckung öffnen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel. Wenden Sie sich zwecks Reparatur stets an einen autorisierten Kundendienst. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Benutzen Sie nur mitgelieferte Zubehörteile.
- Das Gerät ist für die Benutzung im privaten Haushalt ausgelegt, nicht für gewerbliche Nutzung. Bei gewerblicher Nutzung verkürzt sich die Garantiezeit auf 1 Jahr.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haus.
- Überprüfen Sie alle Zubehörteile vor Benutzung.
- Lesen Sie alle Anleitungen vor Gebrauch des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor dem Reinigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Bewahren Sie es außerhalb des Zugriffs von Kindern auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Fehlfunktionen zeigt.
- Wenden Sie sich mit Reparaturen stets an den autorisierten Kundendienst.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser ein. Berühren Sie das angeschlossene Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Temperatur des Wassers zum Reinigen darf 60 °C nicht übersteigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb.
- Greifen Sie nicht mit Fingern oder Gegenständen in das laufende Gerät.
- Bei Missbrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Achten Sie insbesondere auf die

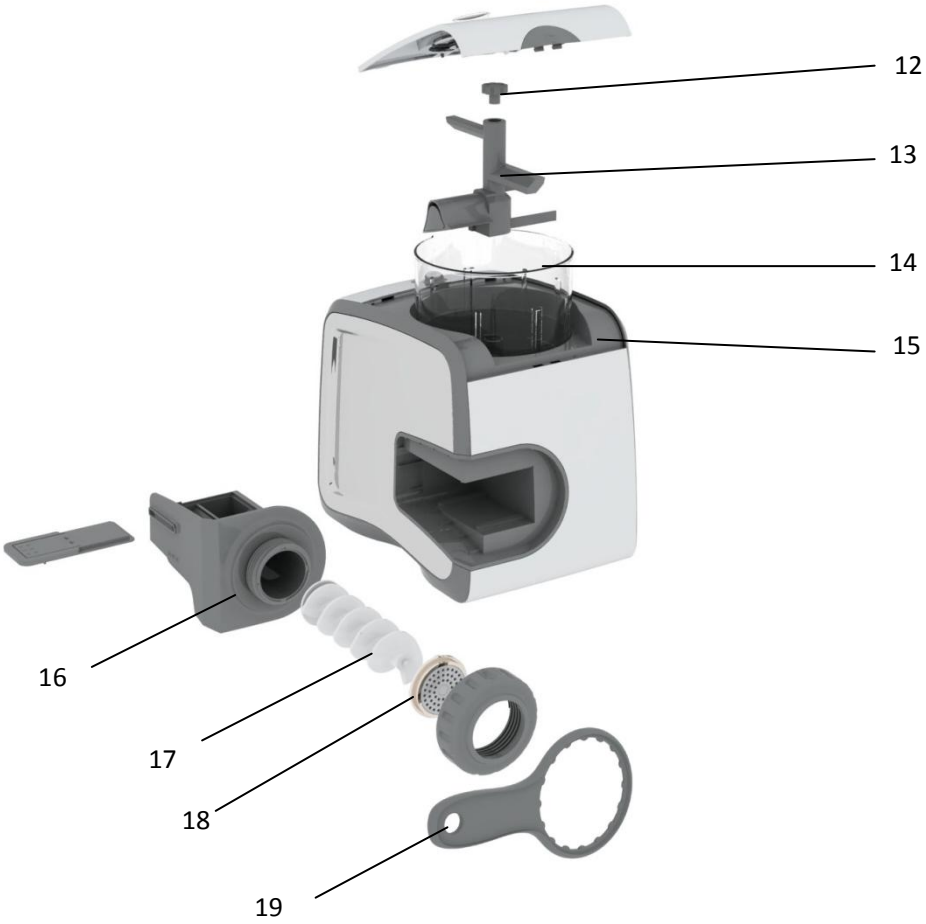
scharfen Messer, wenn Sie das Gerät entleeren oder reinigen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile an- oder abbauen.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Bedienelemente und Funktionen der Pasta-Maschine:



1. Transparenter Deckel
2. Obere Abdeckung
3. Entriegelungstaste
4. Vordere Abdeckung
5. Dichtring
6. Pasta-Scheibe
7. Seitliche Abdeckung
8. Schieber
9. Ein-/Ausschalter
10. Hintere Abdeckung (Luftschlitze)
11. Netzeingang



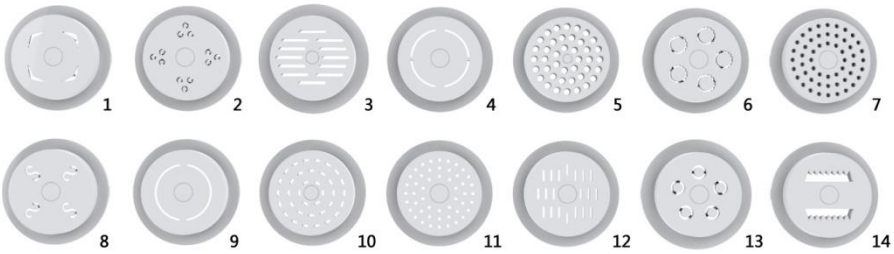
12. Befestigungsschraube Mixpaddel
13. Mixpaddel
14. Transparenter Mixbehälter
15. Aufnahme Mixbehälter
16. Durchdrückbereich
17. Transportschnecke
18. Halterung Pasta-Scheibe
19. Montageschlüssel

Mitgeliefertes Zubehör:

a) Montageschlüssel

b) Reinigungsnadel

c) 14 Pasta-Scheiben



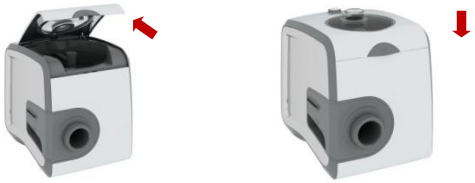
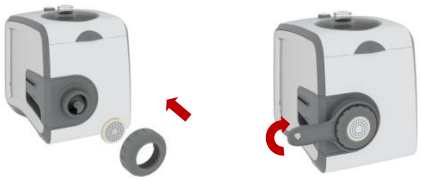
d) Reinigungsbürste

Anleitungen zum Zerlegen des Geräts:

Nr.	Abbildungen	Beschreibung
1		Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.
2		Drücken Sie den Schieber herunter und ziehen Sie ihn heraus.
3		Drehen Sie den Dichtring mit dem Montageschlüssel nach links und nehmen Sie Dichtring und Pasta-Scheiben ab.
4		Nehmen Sie die Transportschnecke in Pfeilrichtung heraus.
5		Drücken Sie die Verriegelungstaste in Pfeilrichtung und nehmen Sie die obere Abdeckung und den transparenten Deckel ab.
6		Drehen Sie die Befestigungsschraube nach links heraus und nehmen Sie das Mixpaddel heraus.

7		Nehmen Sie den transparenten Mixbehälter nach oben heraus.
8		Ziehen Sie den Durchdrückbereich in Pfeilrichtung heraus.

Anleitungen zum Zusammenbau des Geräts:

Nr.	Abbildungen	Beschreibung
1		Drücken Sie den Durchdrückbereich in Pfeilrichtung in das Gerät.
2		Setzen Sie den transparenten Mixbehälter in Pfeilrichtung ein.
3		Setzen Sie das Mixpaddel ein und ziehen Sie es mit der Befestigungsschraube in Pfeilrichtung an.
4		Setzen Sie den transparenten Deckel auf die obere Abdeckung und setzen Sie beide Teile oben auf dem Gerät an, drücken Sie die Verriegelungstaste.
5		Setzen Sie die Transportschnecke in Pfeilrichtung ein.
6		Setzen Sie die Pasta-Scheibe in die Halterung und drücken Sie beide Teile in den Durchdrückbereich, dann drehen Sie den Dichtring nach rechts an.

7		Setzen Sie den Schieber in Pfeilrichtung ein.

Pasta zubereiten:

Bereiten Sie frische Pasta zu, wie nachstehend beschrieben. Es ist ganz einfach. Lesen Sie die Anleitungen aufmerksam durch, hier erhalten Sie Informationen zum Mehl, Mengen und Flüssigkeiten. Hier erfahren Sie auch mehr zur Beschaffenheit des Teigs.

Zu nass; füg Mehl zu

Zu trocken; füg Wasser zu

Korrekt!

Pasta Basisrezept

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “45”) (erhältlich in jedem Supermarkt)
- 3 Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

NB. Dieses Rezept entspricht genau der Menge an Feuchtigkeit für „Normal“ Weizenmehl. Andere Mehl Arten brauchen vielleicht etwas mehr oder weniger Wasser. Beim „Rezepten“ in diesem Anleitung finden Sie Rezepten mit andere Mehl Arten.

1. Setzen Sie das Gerät gemäß obiger Anleitung zusammen und setzen Sie den Schieber ein. Anderenfalls kann Mehl aus dem Mixbehälter austreten und Schäden verursachen. Überprüfen Sie erneut den Mixbehälter, er muss korrekt eingesetzt sein.
2. Öffnen Sie die obere Abdeckung wie in Schritt 5 zum Zerlegen des Geräts beschrieben und geben Sie das Mehl in den transparenten Mixbehälter. Schließen Sie die obere Abdeckung, wie in Schritt 4 der Anleitungen zum Zusammenbau des Geräts beschrieben.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie „START/STOP“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

4. Flüssigkeiten oder Wasser hinzugeben: Drehen Sie den transparenten Deckel nach links und nehmen Sie ihn ab. Geben Sie zu dem Mehl langsam Wasser hinzu. Halten Sie 15 % des Wassers zurück, um es später hinzuzufügen (falls der Teig zu trocken ist).
5. Teig kneten: Lassen Sie den Motor für 10 Minuten arbeiten, um Mehl und Wasser gut zu vermischen. Öffnen Sie die Abdeckung und überprüfen Sie den Teig. Der Teig sollte die Form von kleinen Erbsen haben. Nötigenfalls verbessern Sie den Teig. Entweder mit etwas Mehl, falls er zu feucht aussieht oder mit Wasser, falls er zu trocken ist. Dann lassen Sie das Gerät wieder für einige Minuten laufen.
6. Pasta durchdrücken: Wenn der Teig fertig ist, drücken Sie den Schieber herunter und ziehen Sie ihn so weit wie möglich heraus. Nach kurzer Zeit beginnt das Gerät, den Teig durchzudrücken. Achten Sie darauf, dass der Motor korrekt arbeitet. Das Motorgeräusch kann sich etwas verändern, das ist völlig normal. Hören Sie jedoch ein ungewöhnliches Geräusch, so schalten Sie das Gerät aus und lesen Sie das Problem im Abschnitt Störungserkennung nach.
7. Zum Auswechseln der Pasta-Scheibe schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie den Dichtring ab und wechseln Sie die Pasta-Scheibe aus. Dann nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb.
8. Pasta schneiden: Schneiden Sie die Pasta mit dem Schneider auf die gewünschte Länge.
9. Das Gerät schaltet sich aus, nachdem der gesamte Pastateig durchgedrückt wurde. Nehmen Sie den Dichtring und die Pasta-Scheibe ab und nehmen Sie die Teigreste aus dem Gerät.
10. Klebt der Teig während des Betriebs am Mixpaddel (der Teig ist manchmal zu feucht), so schalten Sie das Gerät zunächst aus und verrühren Sie den Teig mit der Hand im Mixbehälter. Ist das Durchdrücken sehr langsam, so vergewissern Sie sich, dass nahezu der gesamte Teig verarbeitet wurde. In diesem Fall schalten Sie das Gerät nach 2-3 Minuten aus.

Pasta-Maschine reinigen:

1. Zerlegen Sie die Pasta-Maschine nach der obigen Beschreibung und reinigen Sie Teigreste mit der Bürste. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
2. Waschen Sie alle Zubehörteile mit der Hand oder im Geschirrspüler ab.
    a. Spülmaschinenfeste Teile: transparenter Deckel, Schieber, transparenter Mixbehälter, 14 Pasta-Scheiben, Montageschlüssel, Bürste.
    b. Teile, die mit der Hand abgewaschen werden müssen: Befestigungsschraube für das Mixpaddel, Mixpaddel, Durchdrückbereich, Transportschnecke, Halterung für Pasta-Scheiben, Schneiddraht.
    c. Teile, die abgewischt werden können: obere Abdeckung, Dichtring.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen wieder alle Teile in das Gerät ein.

Störungserkennung

1. Während des Durchdrückens kann Teig am Mixpaddel festkleben und das Durchdrücken ist sehr langsam. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie die obere Abdeckung und entfernen Sie den Teig mit einem Holzlöffel vom Mixpaddel.
2. Hören Sie während des Betriebs ungewöhnliche Motorgeräusche, so schalten Sie das

Gerät aus und schließen Sie den Schieber. Drehen Sie den Dichtring an, nehmen Sie die Pasta-Scheibe heraus und entfernen Sie den Teig im Durchdrückbereich. Geben Sie den Teig in den Mixbehälter zurück, fügen Sie etwas Wasser hinzu und schalten Sie das Gerät wieder ein.

3. Ist der Teig zu trocken, so wird der Motor überlastet und das Gerät schaltet sich aus. Der Motor ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Achten Sie stets darauf, dass Ihr Teig nicht zu trocken ist.

Hinweis: Kommt zu trockener Teig in den Durchdrückbereich, so schieben Sie den Schieber ein, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den trockenen Teig.

Spezifikationen:

Modell : 99223
Netzspannung: 220 V
Netzfrequenz: 50 Hz
Leistung: 200 W

Entsorgung:

Entsorgen Sie Elektroschrott nicht mit dem Hausmüll, sondern geben Sie ihn an den bekannten Sammelstellen ab.
Wenden Sie sich mit Fragen zum Recycling an Ihre Ortsverwaltung.
Die Entsorgung von Elektroschrott auf Mülldeponien kann gefährliche Stoffe freisetzen, die über das Grundwasser in die Nahrungskette gelangen können.
Beim Kauf eines Neugeräts ist der Verkäufer verpflichtet, das Altgerät kostenlos abzunehmen.

Kundendienst

SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

REZEPTE

Für die nachfolgenden Rezepte wird Olivenöl oder ein anderes Pflanzenöl benötigt. Wir empfehlen
Olivenöl wegen des authentischen Geschmacks.

Die Kochzeit für frische Pasta liegt je nach Dicke zwischen 3 und 4 Minuten. Kochen Sie die Pasta immer in reichlich kochendem Wasser mit Salz. Als Richtlinie gelten 100 Gramm Pasta auf 1 Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Salz.

Pasta Basisrezept mit verschiedenen Mehl Arten

Mehl Type „45“ (erhältlich in jedem Supermarkt)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “45”)
- 3 Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
5. Die Mehlmenge in den Mixbehälter geben und der Deckel schließen.
6. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
7. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
8. Den Motor circa **10 Minuten** laufen lassen.
9. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
10. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
11. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.

12. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
13. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Mehl Type „00“ (Deutsch Type 405, erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Type “00”)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 60 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
5. Die Mehlmenge in den Mixbehälter geben und der Deckel schließen.
6. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
7. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
8. Den Motor circa **10 Minuten** laufen lassen.
9. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
10. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
11. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
12. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
13. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Mehl Type „Semola fine“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft))

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “Semola fine”)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 40 ml Wasser

- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
5. Die Mehlmenge in den Mixbehälter geben und der Deckel schließen.
6. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
7. Fügen Sie das Wasser zu.
8. Den Motor circa **10 Minuten** laufen lassen.
9. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
10. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
11. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
12. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
13. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Hardweizenmehl Type „Cecco“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft))

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Cecco Pastamehl)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.

4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
5. Die Mehlmenge in den Mixbehälter geben und der Deckel schließen.
6. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
7. Fügen Sie das Salz, Öl und Wasser zu.
8. Den Motor circa 10 Minuten laufen lassen.
9. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
10. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
11. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
12. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
13. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

PASTA VARIATIONEN

Pasta verde (mit Spinat)
Pasta verde verdankt die grüne Farbe dem Spinat. Zusammen mit den Eiern eine kleine Menge (± 25 Gramm) gekochten, gut ausgepressten, fein gehackten Spinat beigeben.

Schwarze Pasta
Diese Pasta wird mit der Tinte der Sepia hergestellt. Auf je 100 g Mehl / 1 Ei einen Kaffeelöffel Sepiatinte geben; mit den Eiern vermengen.

Rote Pasta
Hierfür verwendet man das Kochwasser von roter Bete. Das Kochwasser (± 25 Gramm) zusammen mit den Eiern dem Mehl beigeben.

REZEPTE

Pasta mit Hackfleisch und Gemüse - Personenzahl: 5

Zutaten:
- 500 Gramm Pasta
- 500 Gramm Rinderhack
- 3 halbe Paprikas (grün, gelb und rot)
- 250 Gramm Champignons

- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- 10 grüne Oliven
- 5 Bouillonwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 3 Esslöffel einer italienischen Gewürzmischung
- 2 Esslöffel grünes Pesto
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:
Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie „al dente" ist; inzwischen das Hackfleisch zusammen mit Pfeffer und Salz anbraten und dabei auch zerdrücken. Die klein geschnittenen Zwiebeln und das Knoblauch untermischen und kurz mit anbraten. Dann die Bouillonwürfel zerkleinern, die Lorbeerblätter, das Paprikapulver, die italienische Gewürzmischung und das Pesto hinzufügen.

Die gewürfelte Paprika, die in Scheibchen geschnittenen Champignons sowie die geschälten Tomaten (kleingeschnitten), die Oliven und das Tomatenpüree untermischen. Die Pasta abgießen und unter die Gemüse-Hackfleischmischung mengen.

Cremige Pasta mit Lachs – Personenzahl: 4

Zutaten:
- 4 bis 6 reife Tomaten
- 1 Topf Ricotta/Mascarpone
- 500g Pasta (beispielsweise Tagliatelle oder Fetuccine)
- 400g Räucherlachs
- Gewürze (Pfeffer, Salz, Basilikum)

Zubereitung:
Die Pasta "al dente" kochen. Inzwischen die Tomaten würfeln und kurz in Olivenöl anbraten. Den Lachs kleinschneiden und unter die Tomaten mengen. Sehr kurz mit anbraten und dann – unter Rühren – den Ricotta oder Mascarpone beimengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Soße noch kurz erhitzen. Wird sie zu dick, kann man noch ein wenig Sahne oder Milch beigeben. Zusammen mit der Pasta servieren, eventuell mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Basilikum, garniert. Anstelle der Tomaten kann man auf Wunsch auch Paprikas, Zucchini usw. verwenden.

Pasta mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Rucola - Personenzahl: 1

Zutaten:
- 4 Gambas, gepellt und saubergemacht

- ca. 125 Gramm Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 bis 4 sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 25 Gramm Rucola, sehr grob geschnitten
- Pfeffer/ Salz
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:
Die Pasta „al dente“ kochen. Ein wenig Olivenöl in einem Wok erhitzen; sobald das Öl ganz heiß ist, die Gambas beigeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Sobald eine Seite gar ist, umdrehen und das Knoblauch und die Tomate hinzufügen; mit anbraten, bis die Gambas gar sind. Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken und dann die Pasta hinzugeben, gut untermischen und eventuell noch ein wenig natives Olivenöl extra beigeben. Schließlich den Rucola beigeben; man kann ihn wahlweise entweder obenauf legen oder unterrühren. Am Tisch eventuell den Parmesan hinzufügen.

Pasta mit Kräuterkäse und Speck - Personenzahl: 3

Zutaten:
- 400 g Pasta nach Wahl (jedoch keine langen Sorten)
- Kräuterkäse mit Knoblauch
- 250 g Speck
- Sahne-Gewürzmischung mit Schnittlauch, Basilikum, Petersilie (+/- 20 g) Paprikapulver
- Parmesankäse
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:
Die Pasta kochen, die Speckwürfel knusprig braten und die Sahne hinzufügen. Das Ganze aufwärmen und dann den Kräuterkäse (je nach Geschmack ungefähr 2 bis 3 Esslöffel) sowie ein klein wenig Parmesankäse untermischen. Das Ganze leicht zum Kochen bringen und mit einer kleinen Menge Paprikapulver bestreuen. Wenn die Soße zu dick wird, einen Schuss Milch beigeben. Nicht vergessen, die Soße mit Pfeffer und Salz abzuschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Pasta mit der Soße übergießen, das Ganze kurz umrühren und mit den Gewürzen bestreuen. Zudem kann man auch ein wenig Riccota beigeben, um dem Gericht einen kräftigeren Geschmack zu verleihen und eine würzige Rahmsauce zu erzielen. Anstelle der Gewürzmischung kann man auch 1⁄3 Bouillonwürfel nehmen.

GB) First read through these instructions carefully and keep for future reference. Check whether the mains voltage in your home is the same as that of the appliance (220 Volt). This pasta maker is an excellent, fully automatic pasta machine for homemade pasta. The powerful motor makes the most beautiful pasta within a short time. Equipped with 14 different attachments that allow you to make different types of pasta. The appliance is also easy to clean and the detachable parts are dishwasher-resistant.

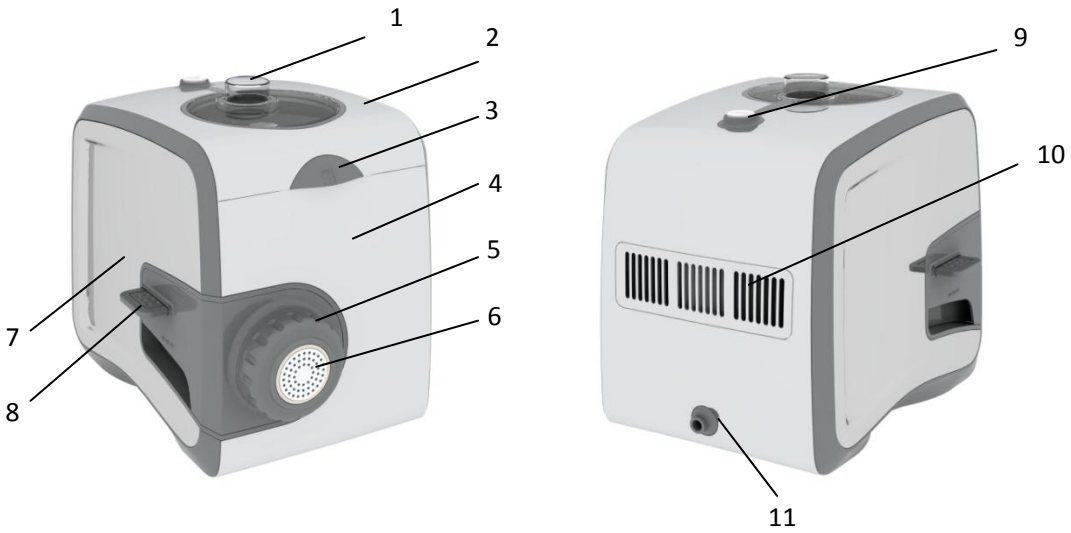
Important notice ：

- Do not assemble the machine in damp area or the pace with water vapor.
- Do not put the whole machine into the water for cleaning
- Take care the children if during the machine working
- Plug off the machine during assembling , disassembling ,cleaning or the time you do not use
- Close the top cover before use
- Turn off the power before we open the top cover
- Do not touch the working parts
- Do not use the machine which cord is been destroyed. Please send the destroyed machine to the after-sales center. Please do not repair the machine by yourself.
- You only can use the spare parts and accessories we supplied to you .
- This product is home used appliance but not commercial used . if you use it for professional way, the guarantee is only one year.
- Only use indoor.
- Read this manual carefully before operating this unit.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before using this unit, check the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate.
- Always remove the plug from the power socket when this unit is not in use and before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never leave this unit unattended when it is switched on. Keep this unit out of the reach of the children.
- Do not switch the appliance on if it appears to be faulty in any way.
- For repairs, accessories or power cord replacement, contact your dealer or an authorized Service Center.
- It is not allowed to immerse the base into water for cleaning and it is forbidden to start the unit or press the control button by wet hands.
- The water temperature should not be over 60 ℃ when cleaning the unit.
- Do not run this unit long-time, otherwise the inner parts will be damaged.
- When the motor is running, do not insert your finger or other objects into the machine

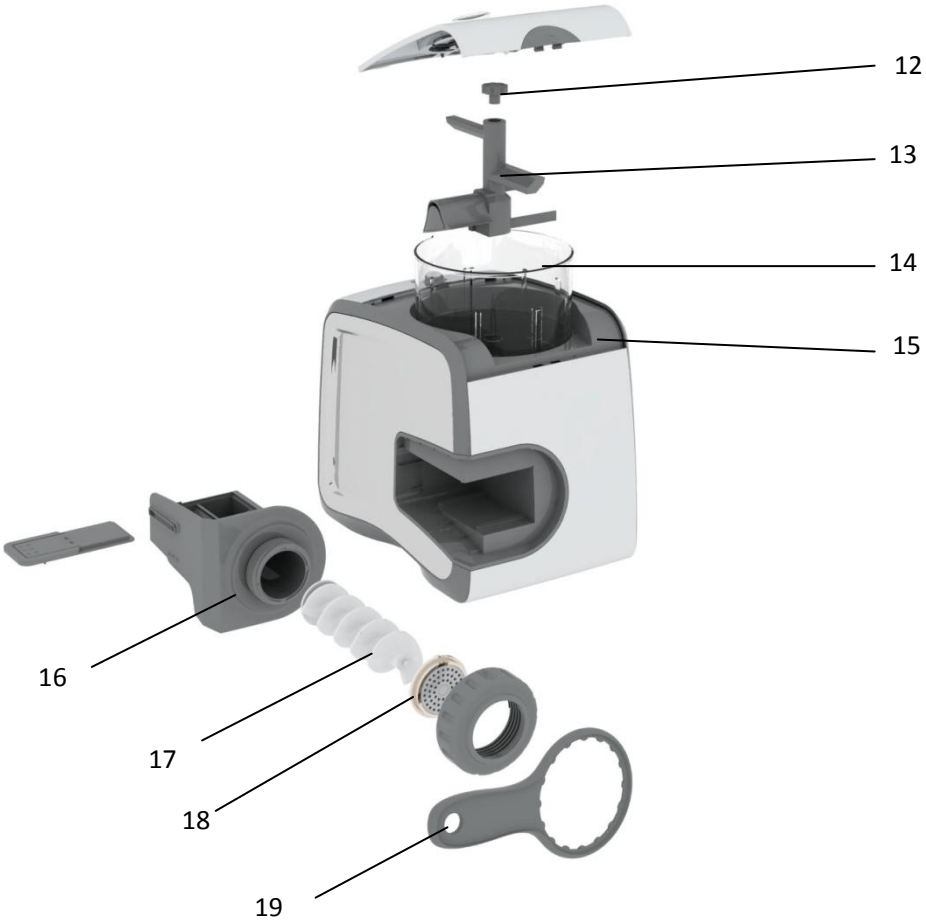
and container.

- The instructions for food processors and blenders shall warn of potential injury from misuse. they shall state that care shall be taken when handing the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Description of the components of this pasta machine :



1. transparent cover
2. Top cover
3. locking button
4. Front cover
5. Sealing washer
6. disc
7. side cover
8. slider
9. on/off switch
10. rear cover（heat emission hole）
11. cord buckle



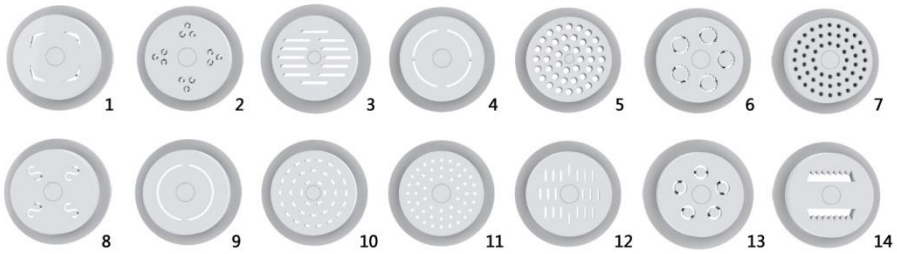
12. fixing screw for mixing paddle
13. mixing paddle
14. transparent mixing container
15. mixing container base
16. extrusion window
17. extrusion coil
18. Metal disc cover
19. Spanner

Accessories included in the package :

a) Spanner

b) Cleaning needle

c) 14 discs



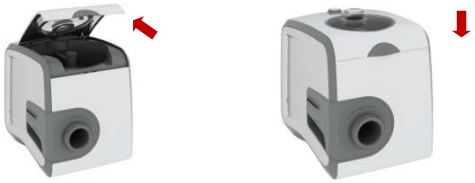
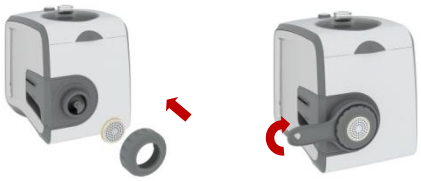
d) Cleaning brush

Disassembling instructions :

NO.	Illustrations	Descriptions
1		Make sure the power is off and the plug is also pull out
2		Press the slider and pull out
3		Turn the sealing washer with spanner anticlockwise and then take the sealing washer and discs off .
4		Take the extrusion coil as the arrow heading way
5		Take the locking button upwards as arrow way and then take out the top cover and transparent lid
6		Turn the fixing screw anticlockwise and then take the mixing paddle out .

7		Take the transparent container out in upward way
8		Pull the extrusion window out in arrow heading way

Assembling instructions :

NO.	Illustrations	Descriptions
1		Push the extrusion window in as arrow heading way
2		Put the transparent mixing container in the machine in the arrow way
3		Assemble the mixing paddle in the machine and use the fix screw to lock it in the arrow way
4		Assemble the transparent lid on the top cover and put down the locking button to lock it
5		Push the extrusion coil in as the arrow indicated
6		Put the disc in the disc cover and push them into the extrusion window and then fix the sealing washer as clockwise way

7		Push the slider in

Making pasta:

Do the pasta according to the following way and you will find it is very easy to make fresh pasta . Please read these words carefully , and it describes the information of flour, Measurement and liquid recipes. It also tell us the exact hardness of the dough and it connect with pasta machine very much. Everyone who is familiar with pasta machine know that there ‘s different if we use different machine do pasta , therefore , you can now clearly know how to use our machine after you read this.

Too wet; add some flour

too dry; add some water

correct!

Flour type “45” (available in every supermarket)

Ingrediënt:

- 500 gr flour type “45”
- 3 eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

1. Assemble the machine like above indication and make sure the slider is pushed in. If not, the flour may leak from the mixing container and destroy the machine. Check the mixing container again to make sure the bottom of the transparent container is cling on the mixing container base and the gap on the machine is cling on the slider.
2. Open the top cover as the step 5 in disassembling indications and then put the flour into the transparent container , and then close the cover as step 4 in assembling indications.
3. Plug in and press the “START/STOP” button to start the machine .
4. Add liquid or water: turn the transparent lid anticlockwise and take it out, add the water into the flour slowly to make the flour to absorb , and then prepare 15% more of the water in order to add again during the machine works (when the dough is too dry).
5. Knead the rough: make the motor work 10 mins continuously so as to mix the flour and

liquid well. Open the cover thereafter and check the dough. The dough should be small peas shape there. If necessary, we can improve the dough more. For example, if the dough looks too wet, add some more flour and let the machine mix some more time. If the dough looks too dry ,add some more water and mix again. Then check again after mixing .

6. Extrude the pasta: when the dough is ready, press the slider and pull out until is cannot be pull again, the machine will starts to extrude after few minutes. Please make sure the motor is in working situation right now. If you heard the sound of working machine changes a little, it is normal. But if there have unnormal noise , please turn down the power and check as the breakdown maintenance thereafter.
7. If you want different shapes of turn down the machine and take the discs and sealing washer out and then change the one you want ,then continue to start .
8. Cut the pasta accord to the length you.
9. When all the dough have been extruded, stop the machine, take out the sealing washer and discs, pour the machine down so as to pour the rest flour out.
10. During the machine works, if you found the dough stick on the mixing paddle (sometimes the dough is too wet), please close power firstly and then to move the dough to the container by hand and then starts again to help the extrusion. When the extrusion speed become slow, we can check whether all the dough have come down to the extrusion space, if yes, that means almost all the dough have been extruded out, we can turn down the power after 2-3mins.

Cleaning for pasta machine :

1. Assemble the pasta machine as the indications above , cleaning the rest flour or dough with the brush accessory , and then wipe the surface of the machine with cleaning cloth.
2. Place the disassembled parts in order separately ,or put in the dishwasher, or clean by hand in hot water, or just clean with cleaning cloth.
    a. Parts which can be put in dishwasher: (transparent lid ,slider ,transparent mixing container ,14 discs ,Spanner ,brush)
    b. Parts which need cleaning in hot water by hand: (fixing screw for mixing paddle, mixing paddle , extrusion space , extrusion coil , metal disc cover, wire cutter)
    c. Parts which can be cleaned with cleaning cloth (top cover , sealing washer)
3. Assemble all the parts when the parts dry after cleaning.

Breakdown maintenance

1. During the extrusion process, if the extrusion speed is too slow, there may have some dough stick on the mixing paddle and have no idea to come down to the extrusion space. Now you can turn off the power, open the top cover and take the dough which stick on the mixing paddle then continue.
2. If you heard unnormal noise of the motor during the machine works, please turn the power off and close the slider. Take out the sealing washer, discs and the dough in extrusion space, put it into the container, add some water and then continue to start the

machine.

3. If the dough is too dry, it will make the motor overloaded so as to lead the machine stop working . This machine have overheat protection system, when the machine is overloaded ,the temperature of the motor will rise and it will occur the action of this system , the machine will stop working thereafter . Therefore, please take notice about the dryness of your dough .

   Notice: if the dry dough come down to the extrusion space, you must push the slider in at once, turn off the power and cleaning the dry dough in the extrusion space firstly and continue the extrusion to make pasta.

Specifications:

Model No. : 99223
Voltage : 220V
Frequency : 50Hz
Power : 200W

Meaning of crossed - out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: Phone: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0.30 per minute.

CE

RECIPES

For the recipes described below, you will need oil. You may use either olive oil or vegetable oil. We recommend olive oil due to its authentic taste.

The cooking time of dried fresh pasta may vary between 3 and 4 minutes, depending on the thickness.

Always make sure to cook your pasta in plenty of boiling water, together with some salt. As a rule of thumb, use approximately 1 liter of water per 100 g pasta for cooking and add a full teaspoon of salt to the cooking water.

BASIC PASTA RECIPE WITH DIFFERENT TYPES OF FLOUR

Flour type "45" (available in every supermarket)

Ingrediënt:

- 500 gr flour type "45"
- 3 eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **10 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type “00” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr flour type “00”
- 3 Jumbo size eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 60 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **10 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn’t need to dry).

Flour type “Semola fine” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr flour type “Semola fine”
- 3 Jumbo size eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.

6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add water.
8. Run the motor for around **10 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

PASTA VARIATIONS

Pasta verde (with spinach)

Pasta verde is made with spinach to turn it green. Together with the eggs, add a small amount (± 25 g) of cooked, well squeezed, finely chopped spinach.

Black pasta

This variety is made with squid ink. Add one teaspoonful of squid ink per 100 g flour / 1 egg and mix it with the eggs.

Red pasta

Red pasta is made with beetroot juice (beetroot cooking water). Add the water (± 25 g), together with the eggs, to the flour.

Pasta with ground meat and vegetables – number of persons: 5

Ingredients:

- 500 g pasta
- 500 g ground beef
- 3 pepper halves (green, yellow, and red)
- 250 g champignon mushrooms
- 2 large onions
- 3 cloves of garlic
- 1 can of whole peeled tomatoes
- 1 small tin of tomato purée
- 10 green olives
- 5 bouillon cubes
- 2 bay leaves
- 2 tablespoonfuls of paprika powder
- 3 tablespoonfuls of Italian spices
- 2 tablespoonfuls of green pesto
- Pepper/ salt

Preparation:
Cook the pasta “al dente” in slightly salted water. In the meantime, fry and crush the hamburger meat together with pepper and salt. Add the finely chopped onion and garlic and fry it all together briefly; then crumble the bouillon cubes and add the bay leaves, the paprika powder, the Italian spices, and the pesto.

Add the cut-up paprika, the sliced-up champignon mushrooms, and the peeled tomatoes (chopped), as well as the olives and the tomato purée. Drain the pasta and mix it with the vegetable/hamburger mix.

Creamy pasta with salmon – Number of persons: 4

Ingredients:
- 4 to 6 ripe tomatoes
- 1 pot of ricotta/mascarpone
- 500g pasta (such as tagliatelle or fetuccine)
- 400g smoked salmon
- seasoning (pepper, salt, basil)

Preparation:
Cook the pasta “al dente”. In the meantime, cut up the tomatoes into little cubes and fry them briefly in olive oil. While you are doing this, shred the salmon and mix it with the tomatoes. Fry briefly; then add the ricotta or mascarpone while stirring. Season with pepper and salt (to taste) and allow the sauce to cook for a little while longer. If it gets too thick, you can always add some light cream or milk. Serve together with the pasta, possibly also with fresh herbs, such as basil. Peppers or zucchinis etc. may be used instead of tomatoes.

Pasta with king prawns, garlic, tomato and arugula – Number of persons: 1

Ingredients:
- 4 king prawns, peeled and cleaned
- approx. 125 g spaghetti
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 3 to 4 sun-dried tomatoes in oil
- 25 g arugula, very coarsely chopped
- pepper
- salt
- freshly grated Parmesan cheese

Preparation:
Cook the pasta “al dente”. Heat up some olive oil in a wok; as soon as it is hot, add the king prawns and salt and pepper to taste. As soon as one side is done, turn over the prawns and

add the garlic and the tomato; fry the mixture until the prawns are done. Pepper and salt to taste and then add the pasta; mix well. You may wish to add some extra virgin olive oil. Now add the arugula; it may either be mixed in or placed on top. Parmesan cheese may be sprinkled on top when serving the meal.

Pasta with herb cheese and bacon – number of persons: 3

Ingredients:
- 400 g pasta according to choice (not the long varieties, though)
- Herb cheese with garlic
- 250 g bacon bits
- cream herb/seasoning mixture with chives, basil, parsley (+/- 20 g) paprika powder
- Parmesan cheese
- pepper
- salt

Preparation:
Cook the pasta, fry the bacon bits until crisp, and add the cream. Heat up the mixture and add the herb cheese (2 to 3 tablespoonfuls, to taste). Also add a very small amount of Parmesan cheese. Bring the mixture to the boil (slightly) and sprinkle a small amount of paprika powder on top. If the sauce is too thick, add a small amount of milk. Do not forget to add salt and pepper to taste. Take the pan off the stove and douse the pasta with the sauce. Stir briefly and sprinkle the herbs on top of it. You may add some riccota to enhance the flavor and get a creamy sauce. Instead of the herb / seasoning mixture, you may also add 1⁄3 of a bouillon cube.